

Gebrauchsanweisung für neue Holzfässer

Zur Erstbefüllung des Holzfasses gehen Sie bitte wie folgt vor:

- Das Fass vor Gebrauch mit kaltem, klarem Wasser füllen und es dann ca. 24 – 48 Stunden in befülltem Zustand ruhen lassen!!
- Nach der Dichtigkeitsprüfung nun das Fass leeren und mit Wein oder Destillat befüllen.
- Bitte den Zapfhahn nicht mit einem Hammer oder ähnlichem Gegenstand in das Fass schlagen, der Zapfhahn bekommt hierdurch Risse und wird unbrauchbar!

Hinweis:

Eine anfängliche Leckage des Fasses ist durchaus nichts Unnormales und gibt kein Grund zur Besorgnis – Holz ist ein natürlicher Werkstoff und muss sich zur Lagerung von Weinen und Destillaten erst wieder ausdehnen.

Introduction for new barrels

For the first fill of the barrel, please proceed as follows:

- Please fill the barrel with cold und clean water and allowing it to stand for approx. 24-48 hours before using.
- If after that time there are no visible leaks, the wood has been swollen up, empty the water out and it is ready to fill with your wine or distillates..
- Please do not strike the spigot into the barrel with a hammer or similar items, this would cause cracks and it becomes useless.

Please note:

There is nothing abnormal about an initial leakage of the barrel and there is no reason to be concerned. Wood is a natural material and will be swollen up during storage of wine or distillates.

Mode d'emploi pour nouveaux fûts

Pour le premier remplissage de votre fût suivez les instructions suivantes :

Avant le premier usage, remplissez votre fût avec de l'eau froide et propre et laissez le reposer rempli pendant environ 24 – 48 heures..

Après avoir vérifié l'étanchéité, vous pouvez vider le fût et le remplir avec du vin ou distillat.

Evitez d'enfoncer le robinet avec un marteau ou un objet similaire dans le fût.
Le robinet risque de fissurer et est ainsi inutilisable.

Indication:

Au départ, il est possible que votre fût ait une fuite ce qui n'est pas inquiétant. Bois est un produit naturel et doit se redilater pour le stockage de vin et distillat.